

## C A R T A

5,00€		ENSALADA <i>de alga wakame</i>
7,00€		HUMMUS <i>de remolacha</i>
6,50€		GUACAMOLE <i>con totopos</i>
5,00€		EDAMAME <i>habas de soja al vapor con salsa de Yakiniku</i>
5,50€		EDAMAME FLAMBEADO
18,00€		TARTAR DE TORO <i>con mango y kimuchi</i>
13,00€		TARTAR DE SALMÓN <i>con aguacate y tomate confitado en chile fresco</i>
14,00€		TATAKI DE SALMÓN <i>con salsa de anguila</i>
16,00€		CEBICHE DE ATÚN
15,00€		TIRADITO DE BUEY <i>flambeado con salsa ponzu</i>

---

### BAO BUN · 2 unidades *Pan de trigo al vapor*

9,00€		COCHINITA PIBIL
9,00€		CARRILLERA DE WAGYU CON CURRY ROJO
9,00€		PATO EN SALSA HOISIN

---

### GYOZAS · 4 unidades *Empanadillas al vapor acompañadas de salsa ajimoto*

8,00€		GYOZAS DE POLLO DE CORRAL
8,00€		GYOZAS DE GAMBA
8,00€		GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO

---

### SASHIMI · 6 cortes

15,50€		SASHIMI DE ATÚN
16,50€		SASHIMI DE TORO
12,50€		SASHIMI DE SALMÓN
14,50€		SASHIMI DE LUBINA
12,50€		SASHIMI DE VIEIRA
25,50€		SASHIMI VARIADO <i>tres cortes de atún, tres cortes de toro, tres cortes de salmón, tres cortes de lubina y tres cortes de vieira</i>

---

*¿No conoces algún ingrediente? Pregunta a nuestros camareros.  
¡También puedes pedir para llevar! Las mesas se comparten entre clientes.*

NIGIRIS · 2 unidades

*Bolitas de arroz con una fina lámina de pescado encima*

4,00€		SALMÓN
4,50€		SALMÓN <i>flambeado con lima</i>
6,30€		TORO
6,50€		TORO <i>flambeado con tomate y chile</i>
6,50€		TORO <i>flambeado con mostaza</i>
6,00€		ATÚN
7,00€		ATÚN <i>flambeado con foie</i>
5,50€		LUBINA y <i>trufa</i>

---

HOSOMAKIS · 8 unidades

*Rollos de arroz con el alga por fuera*

10,00€		CRISPY TUNA ROLL <i>tartar de atún, aguacate, salsa de miso dulce y patatas paja</i>
12,00€		SOYGRE MAKI <i>toro, aguacate y tanuki</i>
9,50€		ATÚN ROJO y <i>mayonesa chili garlic</i>
9,00€		SALMÓN y <i>queso cremosos</i>
9,00€		LUBINA y <i>trufa</i>
9,00€		LANGOSTINO y <i>mayonesa chili garlic</i>
12,00€		TORO MAKI <i>mamenori de sésamo, ventresca de atún y spring onion</i>

---

URAMAKIS · 8 unidades

*Rollos de arroz con el alga por dentro*

12,00€		DRAGON ROLL <i>salmón, tanuki, ikura y cobertura de aguacate</i>
12,00€		TUNA ROLL <i>atún marinado, aguacate, queso cremoso, mayonesa acebuchada y cobertura de sésamo</i>
12,50€		GINGER ROLL <i>salmón, aguacate, salsa de anguila y foie caramelizado</i>
13,50€		SOLOMILLO DE BUEY <i>con mango y queso crema cubierto de solomillo y foie caramelizado</i>
10,00€		SALMÓN <i>con aguacate y cobertura de sésamo tostado</i>
10,00€		POLLO CRUJIENTE <i>con mango y cobertura de pan de gamba</i>
10,00€		LANGOSTINO <i>con edamame, mayonesa chili garlic y cobertura de cebollino</i>
10,00€		CANGREJO <i>con aguacate, mayonesa y cobertura de sésamo negro</i>
12,00€		VEGGIE MAKI

---

POSTRES

5,50€		TARTA DE CHOCOLATE <i>con helado de coco</i>
5,50€		SASHIMI DE FRUTAS <i>con chocolate caliente</i>

---



@GINGERFIZZBAR

# V I N O S

## B L A N C O S

### D.O. SOMONTANO

16€ | 2,5€

*Enate 234* CHARDONNAY

19€ | 3€

*Enate Gewürztraminer* GEWÜRZTRAMINER

### D.O. CARIÑENA

19€ | 3€

*Anayon* CHARDONNAY

### D.O. RUEDA

16€ | 2,5€

*Ramón Bilbao* VERDEJO

### D.O. MONTERREI

19€ | 3€

*La Duda* GODELLO

### D.O. RÍAS BAIXAS

20€ | 3€

*Pazo San Mauro* ALBARIÑO

20€

*Mar De Frades* ALBARIÑO

### D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

19€ | 3€

*Fiocco Di Vite* MOSCATO BLANCO

### D.O.C. PROSECCO

19€ | 3€

*Martini Prosecco Vintage* GLERA

## R O S A D O S

### D.O. SOMONTANO

16€ | 2,5€

*Enate Rosado* CABERNET SAUVIGNON

## T I N T O S

### D.O. CAMPO DE BORJA

23€

*Tres Picos* GARNACHA

### D.O. CALATAYUD

16€ | 2,5€

*Nietro* GARNACHA

### D.O. SOMONTANO

16€ | 2,5€

*Sommos Varietales*

TEMPRANILLO, MERLOT SYRAH

### D.O.C. RIOJA

16€ | 2,5€

*Ramón Bilbao Crianza* TEMPRANILLO

16€ | 2,5€

*Azpilicueta Crianza* TEMPRANILLO

25€

*Marqués De Vargas Reserva*

TEMPRANILLO, GRACIANO

30€

*Marqués De Murrieta Reserva*

TEMPRANILLO, GRACIANO

### D.O. RIBERA DEL DUERO

20€ | 3€

*Quinta De Tarsus Crianza* TINTA FINA

30€

*Conde San Cristobal* TINTA FINA

40€

*Pago De Carraovejas*

TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

## C H A M P A G N E

38€ | 6,5€

*Ayala Brut Majeur*

42€

*Mumm Cordon Rouge, Brut*

42€ | 7,5€

*Moët & Chandon Imperial Brut*

55€

*Moët & Chandon Rosé Imperial*

65€

*Moët & Chandon Ice Imperial*

55€

*Veuve Clicquot Yl*

65€

*Bollinger Special Cuvée*

75€

*Bollinger Rosé*

---

## ALÉRGENOS

---

ENSALADA DE ALGA WAKAME	<i>Sésamo</i>
HUMMUS	<i>Sésamo</i>
GUACAMOLE CON TOTOPOS	
EDAMAME	<i>Soja</i>
EDAMAME FLAMBEADO	<i>Soja, pescado y sésamo</i>
TARTAR DE TORO	<i>Pescado, soja y frutos de cáscara</i>
TARTAR DE SALMÓN	<i>Huevo, pescado, mostaza, gluten y soja</i>
TATAKI DE SALMÓN	<i>Gluten, pescado, soja y sésamo</i>
CEBICHE DE ATÚN	<i>Soja</i>
TIRADITO DE BUEY	<i>Soja</i>
BAO COCHINITA	<i>Gluten, huevo y soja</i>
BAO CARRILLERA	<i>Gluten, leche y apio</i>
BAO DE PATO	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza y sésamo</i>
GYOZAS SECRETO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS POLLO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS GAMBA	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja y sésamo</i>
CRISPY TUNA ROLL	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
SOYGRE MAKI	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, mostaza y dióxido de azufre</i>
TORO	<i>Pescado, soja, mostaza, sésamo y huevo</i>
HOSOMAKI ATÚN ROJO	<i>Pescado, soja, huevo y mostaza</i>
HOSOMAKI SALMÓN	<i>Pescado y leche</i>
HOSOMAKI LUBINA	<i>Pescado</i>
HOSOMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, huevo, soja y mostaza</i>
EBI TEM MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja, mostaza y dióxido de azufre</i>
SOFT SHELL CRAB MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, dióxido de azufre, soja y mostaza</i>
GINGER ROLL	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, sésamo y dióxido de azufre</i>
MAKI DE SOLOMILLO	<i>Gluten, huevo, soja, mostaza, sésamo y dióxido de azufre</i>
DRAGON ROLL	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y huevo</i>
TUNA ROLL	<i>Pescado, soja, frutos de cáscara, sésamo y dióxido de azufre</i>
URAMAKI SALMÓN Y AGUACATE	<i>Pescado y sésamo</i>
URAMAKI POLLO CRUJIENTE	<i>Gluten</i>
URAMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, soja, huevo y mostaza</i>
URAMAKI CANGREJO	<i>Pescado, sésamo, huevo, soja y mostaza</i>
NIGIRI SALMÓN	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
NIGIRI DE ATÚN	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
NIGIRI TORO	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
NIGIRI LUBINA	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA	<i>Huevo, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y gluten</i>
TORO FLAMBEADO CON TOMATE Y CHILE	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
LUBINA Y TRUFA	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
SASHIMI SALMÓN	<i>Pescado</i>
SASHIMI ATÚN	<i>Pescado</i>
SASHIMI TORO	<i>Pescado</i>
SASHIMI LUBINA	<i>Pescado</i>
SASHIMI VIEIRA	<i>Moluscos</i>
SALSA DE SOJA	<i>Gluten</i>
SALSA DE MANGO	<i>Huevo, soja, mostaza y gluten</i>
SALSA ANGUILA	<i>Soja, pescado y gluten</i>
SALSA PONZU	<i>Soja y gluten</i>
SALSA AJIMOTO	<i>Soja y gluten</i>
MAYONESA CHILI GARLIC	<i>Huevo, soja, mostaza y gluten</i>
SALSA MISO DULCE	<i>Soja</i>
WASABI	
JENGIBRE ENCURTIDO	

---

## GLOSARIO

---

### TÉCNICAS

CEBICHE	<i>Forma de cocinar el pescado marinándolo en cítricos. Es el plato nacional de Perú</i>
NIGIRI	<i>Bolita de arroz sobre la que se coloca una fina lamina de pescado</i>
HOSOMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por fuera</i>
SASHIMI	<i>Alimento cortado en lonchas</i>
TATAKI	<i>Marinar los alimentos en jengibre y vinagre, marcarlos brevemente a la plancha o con una llama y presentarlos cortados en fina láminas</i>
TEMPURA	<i>Fritura japonesa</i>
TIRADITO	<i>Interpretación japonesa del sashimi acompañado de una salsa, generalmente de cítricos</i>
URAMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por dentro</i>
BAO BUN	<i>Pan de trigo al vapor</i>
GYOZAS	<i>Enpanadillas de trigo al vapor</i>

### PRODUCTOS

ALGA NORI	<i>Alga marina de color verde oscuro</i>
MAMENORI	<i>Lamina de soja que se utiliza para hacer rolls su textura es suave, delicada y se deshace en la boca</i>
MIRIN	<i>Vino de arroz</i>
SAKE	<i>Aguardiente de arroz</i>
TANUKI	<i>Harina de tempura crujiente</i>
TORO	<i>El toro es como llaman en japonés a la ventresca del atún</i>
YUZU	<i>Cítrico japonés de sabor entre el pomelo y la mandarina</i>
SHICHIMI PEPER	<i>Condimento a base de 5 tipos de chile y piel de naranja seca</i>

### SALSAS

CHIPOTLE	<i>Salsa de chile ahumado</i>
FURIKAKE	<i>Condimento a base de algas, pescados y vegetales secos y deshidratados</i>
KIMUCHI	<i>Versión japonesa del kimchi, salsa picante hecha a base de verduras encurtidas</i>
MISO	<i>Pasta hecha a base de soja fermentada utilizada para condimentar</i>
TERIYAKI	<i>Salsa japonesa a base de mirin, azúcar, soja y sake</i>
SALSA DE ANGUILA	<i>Salsa japonesa a base de caldo de anguila, mirin, azúcar, soja y sake</i>
YAKINIKU	<i>Salsa barbacoa japonesa</i>
PONZU	<i>Salsa hecha con soja, mirin, zumo de naranja y zumo de limón</i>
AJIMOTO	<i>Salsa hecha a base de shichimi peper y ponzu</i>